Atelier boulangerie : fabrication de pains originaux

RÉF | 9295

OBJECTIF ET CONTENU

Objectif	Réaliser des différents levains, fabrication et cuisson de différents pains aromatiques, selon les méthodes traditionnelles.
Programme	Réalisation de pains à la levure boulangère, tels que : <ul style="list-style-type: none">- Cuits en cocotte.- Baguette tradition française.- Pains rustiques.- Pain vitalité.- Pain norvégien.- Pain au chanvre.- Pain Khorasan.
Certification(s) visée(s)	Éventuellement attestation de participation de l'organisme
Type de formation	Institutionnel

ORGANISATION

Durée	4 heures
Horaire	en journée
Coût	75 €

CONDITION D'ADMISSION

Prérequis administratifs	<ul style="list-style-type: none">• Ne pas être allergique à la farine.• Avoir suivi l'atelier initiation aux levains, est un plus.
---------------------------------	--

Connaître

Se munir d'une tenue propre, réservée à la formation et d'un tablier de cuisine. Vestiaire sur place (prévoir un cadenas).
Charlotte fournie.
Prévoir un contenant pour emporter votre pain.

EN PRATIQUE

Pour s'informer et postuler

Inscrivez-vous en ligne sur [le site de l'organisme](#)

Pour s'informer uniquement

Vous avez plusieurs possibilités, soit :

- Contactez le pôle FC au 02 370 85 12
- Envoyez un e-mail à fc@efp.be
- Consultez le site [web](#)

Organisme

Efp : Formation continue

Rue de Stalle 292b
1180 Uccle
Tél: efp 0800 85 210
<http://www.efp.be>